

VOL 5 - ISSUE 50 September 2013

MASALA

TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU

Rs. 120

HUM



Sample Price: Rs. 95/12033



GREAT ISSUES

مصارف سے شہس کے کھانوں کی حیدرآباد کی پختہ پختہ شہس اور لوگوں کا مجموعہ



CONTENTS

MASALA

TV FOOD MAG



Volume 1 Issue 51 September 2011



30

Recipe of 400g Phirni

31

Recipe of 400g Mawa Icecream

33

Recipe of 400g Shrikhand

34

Recipe of 400g Mawa Pheeta

35

Recipe of 400g Mawa Ras

36

Recipe of 400g Mawa Chutney

37

Recipe of 400g Mawa Chut

38

Recipe of 400g Mawa Aloo

39

Recipe of 400g Tiramisu

40

Recipe of 400g Parath Chutney

40

Recipe of 400g Chutney

41

Recipe of 400g Mawa Chut

42

43

محرم قاری اسلام آباد

اور سہولت دہی رہے ہے تاہمیں جلد مسلسل کی صحت عطا کرتا ہے تاکہ تھانی
لے سکیں بھی مائی اہلے اور صحت کے کی کہم نے 2009ء میں پانچ سو
شروعا کیا وہ آج بھی کھانسی کے ساتھ جاری ہے۔ بعد ازیکہ ترقی کے درج
لے کرتا ہوا آج ”صحت کی ملی فوڈ ایک“ کا پچاسواں شمارہ شائع ہو چکا
ہے۔ فروری 2009ء کو شروعا ہونے والا شمارہ تاریخ ساز اشاعت کے ساتھ
لہذا ترقی دہی سے آگے بڑھنے ہوئے آج اس نئی پراگیا ہے جہاں
ہم نئے کے ساتھ پانچ سو سال شمارہ آپ کے سامنے پیش کر رہے ہیں۔
اس شمارہ میں ایک جانب سلطان آغا نے پرفرمنس اور اعلیٰ قدر جسم کی
رہنمائی اور نفاذ کی ہر لکھ ہمارے ہم فوڈ پر پانچ سو سال کے مصلحت کے مصلحت اور مصلحت
کی لیم نے بھی ہمارا ساتھ دیا جس کے لئے میں تمام لوگوں کی اپنی شکر گزار
ہوں کہیں کہیں ترقی کے اس شمارہ کی پانچ سو سال کا شمارہ بھی ہیں۔
اس مرحلے پر قارئین کا شکریہ بھی ادا کرتا ہوں گی جو پہلے شمارے سے آج
تک ”صحت کی ملی فوڈ ایک“ کی اس طرح سے مزین دیکھتے ہوئے ہیں اور
مصلحت سے مراد ہے جو ہمارے مصلحت کو بڑھانے کا باعث ہے۔ ہمارا
مصلحت جاری ہے ہر ہم آپ کے پسندیدہ مارے کوئی نئی ڈاٹا کی
نی جہاں ہمارے انداز میں پیش کرنے کا مزہ رکھتے ہیں۔
امید ہے کہ ہم آپ کی قرائت پر پورا اتریں گے۔

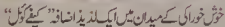
شہناز وحیدی



اس شمارہ میں شہناز وحیدی نے ”صحت کی ملی فوڈ ایک“ کے بارے میں لکھا ہے۔ ان کی تحریریں
میں پانچ سو سال کے شمارہ میں شہناز وحیدی نے ”صحت کی ملی فوڈ ایک“ کے بارے میں لکھا ہے۔ ان کی
تحریریں میں پانچ سو سال کے شمارہ میں شہناز وحیدی نے ”صحت کی ملی فوڈ ایک“ کے بارے میں لکھا ہے۔ ان کی

محرم قاری

03-21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840 21-52758840



آپ جیسے سادہ لوح و سادہ قلب انسان کو دیکھ کر یہ محسوس ہوتا ہے کہ آپ کے پاس دنیاوی کامیابی کے لئے ہر چیز موجود ہے، مگر آپ اس سے محروم ہیں۔ آپ کی زندگی میں دنیاوی کامیابی کے لئے ہر چیز موجود ہے، مگر آپ اس سے محروم ہیں۔ آپ کی زندگی میں دنیاوی کامیابی کے لئے ہر چیز موجود ہے، مگر آپ اس سے محروم ہیں۔



یہ تشکیلاتی کام ہے جس میں ہر ایک کو اپنا حصہ لینا پڑے گا۔ یہ کام ایک سال کے اندر ہی مکمل ہونا چاہیے۔ اس کے بعد اس کی کارکردگی کا جائزہ لیا جائے گا۔

[illegible]

اور انہیں دیر سے دیکھ کر وہاں پہنچے۔ انہیں ایک بڑی عورت نے دیکھی اور اس نے کہا کہ یہ وہی ہے جو
میں نے پہلے دیکھا تھا۔ اس نے کہا کہ یہ وہی ہے جو میں نے پہلے دیکھا تھا۔ اس نے کہا کہ یہ وہی ہے جو میں نے پہلے دیکھا تھا۔

تے نام پر، دینی عقیدوں سے عقیدہ، احادیث کی کتابوں کے لئے ہم نے لکھے ہیں۔
"کون" کی آکٹو تکرار حقیقت ڈھک اور بالی جہاں سے وہاں سے گائی کی تھی۔
جس سے ڈھک جہاں سے گائی کی تھی، جہاں سے گائی کی تھی۔

کھانے کے بعد ان کی سب سے اہم گفتگوائی اور سراسر تاریخی بات تھی کہ : ”میں نے اپنے حیرانہ اور ہیچونکے تجربے، دوسری طرف میں نے اسی کے سرے سے ایک ایسا سوئے کا تجربہ کیا، جو اپنی ہی سب سے کمزور باتیں پیدا کیا۔ مجھے یہ یاد ہے کہ اس وقت کسی نے مجھ کو اس کے بارے میں کچھ نہیں کہا۔“

[illegible][illegible]

یہودیوں نے ان کے لئے ایک اور ایسی جگہ بنوائی جہاں ان کے گھر بنائے گئے۔

تھوہ دنیا کا سب سے قدیم مشروب

تھوہ کا تسلسل سے استعمال متعدد امراض سے بچاؤ کا سبب بن سکتا ہے

تھوہ یا سرد چھتیق یہ مشروب برقی ہے جو تھوہ کا مشروب ان پٹس کے علاج میں بہت
فوری ہو سکتا ہے۔ اس تحقیق کے مطابق تھوہ سے مراد ہے چائے والے اور دھوس کے علاوہ
یا الوٹھنی کی طرح سے تھوہ کو ہوتے ہیں اور اس کی کھلی ہوئی مقدار دو کپس دیتے ہیں
تھوہ کی کارکردگی کرتے ہیں۔

اگرچہ یہ تھوہ بہت سی چیزوں کی طرف سے تحقیق کے مطابق ساتھ ساتھ دوسری چیزیں
سردیوں سے کھانا رکھتا ہے۔ تحقیق کے مطابق دھوس کی ذائقہ والی تھوہ دینے والی تھوہ کی
چوہ والی سے مراد ہے۔ اس سے مراد ہے تھوہ کی مقدار کم ہو سکتی ہے۔

پتہ چلتا ہے کہ تھوہ کی مقدار کم کر کے تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
اور یہ کام آتا ہے۔ چوہ کی مقدار میں تھوہ کی مقدار کم کر کے تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
میں تھوہ کی مقدار کم کر کے تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
چائے کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے

تھوہ یا تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے

تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے

تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے
تھوہ کی مقدار کم کرنے سے اس کے





چلی چلی جھینگے

ترکیب

جھینگوں کے سوائے کہ مجھے کو اسیالی میں بھاری سے چپاؤ کر لیں۔ یہ چپوں اور دلی کے
دے آؤت کر ایڈر کے لئے میں ایل۔ وی۔ میں کھڑے چھوٹے ایک ٹمسن ڈال صرف کھنڈ صرف
کلی صرف چڑی ہو کہ ڈاگر ٹمسن ہی کے لئے کہہ دیں کہ کسی میں کئی ٹمسن کہہ
چھوٹے کھنڈ کھنڈ میں۔ اس میں دلی ایل۔ وی۔ سے کھنڈوں کا کھنڈ۔

ایک ہلکے سے چپاؤ	ایک ہلکے سے چپاؤ	ایک ہلکے سے چپاؤ	ایک ہلکے سے چپاؤ
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی
دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی	دلی دلی

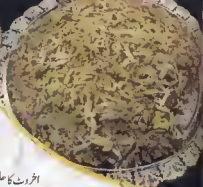
Chilli Chilli Prawns

Ingredients:

Prawns	½ kg
Coconut milk	½ cup
Ginger (chopped)	1 medium piece
Garlic (chopped)	5 cloves
Turmeric powder	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Red chili powder	1 tsp
White pepper powder	½ tsp
Mustard seeds	2 tsp
Green cardamoms	5
Salt	to taste
Fresh coriander (chopped)	3 tbsp
Oil	4 tbsp

Method

- Slit prawns lengthwise from the underside with a knife
- Crush cardamoms and mustard seeds, remove in a bowl
- Marinate prawns with ginger, garlic, red chillies, black and white peppers, turmeric and salt. keep aside for a while
- Heat oil in a wok. fry prawns for 2 minutes.
- Add remaining ingredients. fry for 2 minutes; remove.



2

2. پاول	مسیحی (کریست)	پاول
2. پاول	تھی	تھی
آکسی پاول	1972ء تک کے 12 سال	آکسی پاول
1974ء		1974ء

Walnut Halwa

Method



جٹلریزی بھری شملہ مرچیں

5

[illegible]

۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰

۱۔ اے اللہ! میری ساری باتیں
 میری ساری باتیں
 میری ساری باتیں
 میری ساری باتیں
 میری ساری باتیں

ردیف	عنوان	تاریخ
۱	کتابخانه	۱۳۸۵
۲	کتابخانه	۱۳۸۵
۳	کتابخانه	۱۳۸۵
۴	کتابخانه	۱۳۸۵
۵	کتابخانه	۱۳۸۵
۶	کتابخانه	۱۳۸۵
۷	کتابخانه	۱۳۸۵
۸	کتابخانه	۱۳۸۵
۹	کتابخانه	۱۳۸۵
۱۰	کتابخانه	۱۳۸۵

Jajferezi-stuffed Capsicums

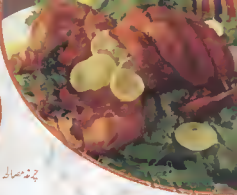
Ingredients

- Carrot (grated)
- Potatoes (boiled and cubed)
- Green chilies (chopped)
- Chili (crushed)
- Potatoes (boiled and shredded)
- Peas (crushed)
- Tomato ketchup
- Cumin seeds (crushed and powdered)
- Ginger/garlic paste
- Chili Sauce
- Red chilies (crushed)
- Salt
- Oil

8
 1
 2
 3
 6
 ¾ cup
 ¾ cup
 1 tsp
 1 tsp
 1 tsp
 1 tbsp
 ¼ tsp
 ¼ cup

Method

- Cut off tops of capsicum, scoop out innards with a knife
- Heat 3 tbsp oil in a saucepan, fry ginger/garlic
- Add potatoes, peas, carrots, red chillies, cumin, tomato ketchup, chicken, chili sauce, green chillies and salt. Fry, allow to cool.
- Fill capsicums with little fried mixture, set aside the remaining
- Cover capsicums with the cut out tops, securing them in place with toothpicks.
- Heat remaining oil in a frying pan, sauté capsicums, remove.
- Place capsicums on top of remaining mixture, leave on dum.



چرغہ مصالحہ

ترکیبیہ
ایک پائے میں کھوس کر کھروار پھل جھل اور تین نامی اور مرقی کا کر
پائے کی چھٹی میں پیس کر 2 کھلوں کے لئے دیکھ مرقی کا انیم
میں 1/2 حصہ کے لئے انیم کر کے دیکھ کر کھجے مرقی دیکھ میں کھل کر
کر مرقی کا مرقی کا کھجے کے لئے کھجے مرقی کا کھجے کے لئے کھجے
میں کھجے کے لئے کھجے کے لئے کھجے کے لئے کھجے کے لئے کھجے

1/2 کھروار پھل جھل پائے کے لئے کھجے کے لئے کھجے کے لئے کھجے کے لئے کھجے
125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل
125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل
125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل
125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل 125 گرام کھروار پھل جھل

Chargha Masala

Ingredients:

Whole chicken

Lemon juice

* Gulzar special masala

Gram flour (roasted)

Oil

Chaat masala, lettuce

and lemon slices

1/2 kg

1/2 cup

1 tbsp

1/2 tsp

for frying

for garnishing

Method

- Mix lemon juice, special masala and gram flour
- Marinate chicken with it, wrap with a plastic sheet and keep aside for 2 hours
- Steam chicken for 30 minutes in a steamer, keep aside
- Heat oil in wide-necked pot, fry chicken till golden
- Garnish Charcha Masala with chaat masala, lettuce and lemon slices, serve

☆ To prepare Gulzar special masala, roast Kashmiri chilies 125 grams, Rojasthani red chilies 125 grams, cumin seeds 100 grams, long pepper 1 tbsp, coriander seeds 4 tbsp, cloves 6, green cardamoms 10, star anise 4 and mace 1 tsp on an iron gridale and grind. Use as required.



مچھلی سکندری

آپ کے لیے

آپ کے لیے اس کتاب میں 49 مسائل ہیں جو آپ کو کھانا پکانے میں مددگار بنیں گے۔
 اس کتاب میں 49 مسائل ہیں جو آپ کو کھانا پکانے میں مددگار بنیں گے۔
 اس کتاب میں 49 مسائل ہیں جو آپ کو کھانا پکانے میں مددگار بنیں گے۔
 اس کتاب میں 49 مسائل ہیں جو آپ کو کھانا پکانے میں مددگار بنیں گے۔

پروٹین ۱۰۰ گرام
 فیٹ ۱۰۰ گرام
 کاربوہائیڈریٹ ۱۰۰ گرام
 کالری ۱۰۰ کالری
 فیٹ ۱۰۰ گرام
 کاربوہائیڈریٹ ۱۰۰ گرام
 کالری ۱۰۰ کالری

پروٹین ۱۰۰ گرام
 فیٹ ۱۰۰ گرام
 کاربوہائیڈریٹ ۱۰۰ گرام
 کالری ۱۰۰ کالری
 فیٹ ۱۰۰ گرام
 کاربوہائیڈریٹ ۱۰۰ گرام
 کالری ۱۰۰ کالری

Fish Sikandri

Ingredients:

Prawns	250 grams
Egg	1
Green chilies (finely cut)	2
Beef stock	1 cup
Tomato ketchup	¼ cup
Sugar	1 tsp
Soya sauce	1 tbsp
Refined flour	1 tbsp
Chili sauce	1 tbsp
White pepper powder	¼ tsp
Vinegar	2 tbsp
Garlic (chopped)	2 tbsp
Cornflour	3 tbsp
Spring onions (finely cut)	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	¼ cup + for frying

Method:

- Mix cori seeds, chut, masala, ginger/garlic, flour, lemon juice, red chilies, turmeric, white pepper, water and salt in a bowl.
- Cube fish, marinate with masala, keep aside for 30 minutes.
- Heat little oil in a frying pan, fry fish till golden, remove on absorbent paper; serve hot.



شاہی نرمسی کو فٹے

دیکھیں

دیکھیں میں جی رہی ہوں کہ دال کا دل میں سے نکال کر دال کے اندر لگا کر
پاک کر لیں۔ چپے میں گرم صوطا کو بائیکاٹ کر لیں۔ اس میں پھونکا
ہوا دال اور صوطا ملا کر لیں۔ آٹھ لکڑی کے اس چھوٹے جیسے میں اس کے
دھانکے اندر رکھیں۔ چپے میں پھونکا دال کو دھانکے دھانکے
کے چھ لکڑی میں رکھیں۔ دال میں گرم کر کے لکڑی کو چھ لکڑی میں رکھیں
میں سے دال کا دل نکال کر دال کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے
کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے
اندہر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے اندر لگا کر دال کے

Shahi Na'isi Meatballs

Ingredients

Beef mince	½ kg
Eggs (boiled)	5
Gram lentils	¼ cup
Onion (finely cut)	1
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Red chili powder	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	1½ tsp
Water	1½ cups
Salt	1 tsp

Gravy Ingredients

Yogurt (whipped)	1 cup
Onions (fried and ground)	½ cup
Water	½ cup
Tamrind powder	½ cup
Ginger/garlic paste	1½ tsp
Coriander powder	1½ tsp
Red chili powder	1½ tsp

Salt	1½ tsp
Oil	½ cup
Fresh coriander, spring onions and green chilies	for garnishing

Method

- Cook mince with water, gram lentils, red chilies, ginger/garlic, onion and salt in a pot till tender; allow to cool.
- Mix hot spices in mince, grind finely, add beaten egg and little water.
- Wet palm and spread little mince on it, place boiled egg on top and cover with mince.
- Repeat process to make more meatballs with remaining egg.
- Heat oil in a wok, fry meatballs, cut horizontally into halves.
- Heat oil in a pot, fry all gravy ingredients except yogurt and onions.
- Add yogurt and fry for 5 minutes.
- Add onions and 2 cups water; cook till gravy thickens, remove in a dish.
- Place meatballs in it, garnish with fresh coriander; serve.



اندول کا حلوہ

دیکھ

ایک ایک ٹارکی ہوا سے افسانہ کو ایک طرح سے چھوٹ گئی۔ دیکھتی تھی کئی کئی بار۔
 ان ٹارکیوں کو اگر اٹکیں۔ جب خوشوار سے ملنے لگیں تو ان کو خوشوار سے کھانے لگیں۔
 میں اس کو اٹکی کر دیکھ گئی تھی۔ مگر وہ چاہے تو کچھ جانتے تھے۔ ان سے
 کھانے کا پورا اندازہ ہو جاتا تھا۔ مگر وہ چاہے تو کچھ جانتے تھے۔ ان سے
 کھانے کا پورا اندازہ ہو جاتا تھا۔ مگر وہ چاہے تو کچھ جانتے تھے۔ ان سے

دیکھ	پہلے تھیں	دیکھ	دیکھ
دیکھ	کھانے کا پورا اندازہ	90 گرام	دیکھ
دیکھ	کھانے کا پورا اندازہ	دیکھ	دیکھ
دیکھ	کھانے کا پورا اندازہ	دیکھ	دیکھ

E Halwa

Ingredients

Eggs	5
Semolina	50 grams
Sugar	1 cup
Milk	2 cups
Green cardamoms	3
Yellow food colour	1 pinch
Clarified butter	½ cup
Almonds/pistachios and sterling silver leaf	for garnishing
	1

Method:

- Beat eggs thoroughly with an electric beater
- Heat clarified butter in a pot; split open cardamoms and add to pot.
- When they give off aroma, add semolina, fry till it gives off aroma
- Add milk; cook for 5 minutes
- When semolina becomes soft, add eggs, yellow food colour and sugar while stirring continuously
- When clarified butter separates from halwa, dish out
- Garnish with almonds, pistachios and silver leaf, serve



نان ختائی

دیکھ

دیکھ جانے کی شہینگی گئی اور ان دنوں کا کاکاشیں کہہ کر ہی ہوا چمکا رہی تھی
کھنڈ کھنڈ کھانے کا سوا انکاک پورا زونٹی سرور سے جلی مالش کر سکتا
گورہ تھی۔ اسی کے لیے انکس کے کہ رنگ اسے ہی بھیج رہا ہے وہی
کی حد سے اندر لائی طرف کی کانچہ۔ انکس کے وہ پتہ پڑا کہ کر پڑا ہے
گرم ہوا پر کھانا 170 پ 20 منٹ تک کر لکھیں ہوا کہ گرم پانی کر لیں۔

۱۰ پاؤں کا پیچ
۲ پاؤں کے پیچ
۱ کھانے کے پیچ
۱ کھانے کے پیچ
۱ کھانے کے پیچ

کھانے کا سوا
انکس کا پیچ
شہین
کھنڈ کھنڈ
کھنڈ

۱7۱
سیر
گلی
انکس کا پیچ
شہین کا پیچ
پتہ پڑا کہ کر پڑا ہے
۱۰ کھانے کے پیچ
۱۰ کھانے کے پیچ

Naan Khatai

Ingredients

Refined flour	3 cups
Sugar	1 cup
Clarified butter	1 cup
Eggs (separate yolks from whites)	3
Pistachios (chopped)	50 grams
Green cardamom (powdered)	¼ tsp
Baking soda	½ tsp
Baking powder	2 tsp
Semolina	4 tbsp
Condensed milk	4 tbsp

Method

- Beat clarified butter, sugar and egg yolks in a bowl till creamy.
- Add condensed milk, baking soda, baking powder, semolina, flour and cardamom, knead into dough.
- Make small biscuits out of dough, place on baking tray, brush egg whites on them.
- Sprinkle pistachios on biscuits, bake biscuits in a pre-heated oven at 170°C for 20 minutes, remove and serve hot.



میکرونی پائی

ترکیب

ایک ہاونڈ کلو گرام مکرونی (پکائی ہوئی) اور چھ سے نو کلو گرام پائی (مٹن) کو 2 کلو گرام مکرونی مکس سے پکانے کے لئے 200°C پر 20 منٹ پکا کر لیں۔ اس کے بعد پائی کے کچھ مکرونی کو نکال کر 200°C پر 10 منٹ پکا کر لیں۔ اس کے بعد پائی کے کچھ مکرونی کو نکال کر 200°C پر 10 منٹ پکا کر لیں۔ اس کے بعد پائی کے کچھ مکرونی کو نکال کر 200°C پر 10 منٹ پکا کر لیں۔

ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام

ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام

ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام

ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام
ایک ہاونڈ کلو گرام

Macaroni Pie

Ingredients

Elbow macaroni (boiled)	500 grams
Beef mince	1/2 kg
Refined flour (sieved)	4 tbsp
Capicum (finely cut)	1
Onion (finely cut)	1
Eggs	2
Green olives (finely cut)	6
Tomato ketchup	1 cup
Mozzarella cheese (grated)	1 cup
Parsley (chopped)	1/2 bunch
Black pepper (crushed)	1 tsp
Red chilies (crushed)	1 tsp
Salt leaves (chopped)	1 tbsp
Garlic (chopped)	2 tsp
Salt	1/4 tsp

Butter

Butter	4 tbsp
Oil	1 tbsp
Fresh coriander, carrots (cut into rounds)	for garnishing

Method

- Mix eggs, flour and macaroni in a bowl using fingers.
- Brush 2 tbsp butter on a pie dish; add macaroni, bake in a pre-heated oven at 200°C for 20 minutes, remove from flame.
- Heat oil and remaining butter in a frying pan. fry garlic.
- Add mince, black pepper, red chilies, onion, capicum and salt. fry.
- Layer pie dish with mince, tomato ketchup, parsley, basil leaves, olives and cheese.
- Bake in a pre-heated oven at 200°C for 10 minutes.
- Garnish pie with fresh coriander and carrots; serve.



عربیہ ساس والا پاستا

دیکھیں! یہ ساس والا پاستا کتنی خوش مزہ ہے۔ اس میں کئی خوش ذائقہ میٹھی میٹھی چیزیں ہیں۔
اس میں کئی خوش ذائقہ میٹھی میٹھی چیزیں ہیں۔ اس میں کئی خوش ذائقہ میٹھی میٹھی چیزیں ہیں۔
اس میں کئی خوش ذائقہ میٹھی میٹھی چیزیں ہیں۔ اس میں کئی خوش ذائقہ میٹھی میٹھی چیزیں ہیں۔

ترکیب

121			
پاسٹا (farfalle)	2 کپ	پیاز	1 کپ
چائے کی چم (teaspoon)	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ
پیاز	1 کپ	پیاز	1 کپ

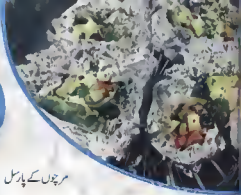
Pasta with Arrbbiata Sauce

Ingredients:

- Pasta (boiled) 2 cups
- Onions (chopped) 1 cup
- Garlic paste 4 cloves
- Sugar 1 tsp
- Basil leaves (chopped) 1 tbsp
- Red chillies (crushed) 1 tbsp
- Tomato (blended) 2 tbsp
- Lemon juice 1 tbsp
- Black pepper powder ¼ tsp
- Tomatoes (chopped) ½ kg
- Parsley (chopped) 2 tbsp
- Salt to taste
- Oil 1 tsp

Method*

- Heat oil in a pot; fry onion and garlic for 5 minutes.
- Add sugar, basil leaves, red chillies, blended tomato, lemon juice, black pepper, tomato and salt, cook.
- When dry and tomatoes are tender, add pasta and parsley; serve hot.



مرچوں کے پارسل

ترکیب

طرطریوں کی کھانسی سے باز کر کے کھانسی کا علاج کرنے کے لیے۔ یہ دوا سانس کی ٹیبلٹوں کی طرح ہے۔
 دوا دینی کے لیے گرم پانی میں ڈالیں اور اس میں ٹیبلٹوں کی طرح پھینکیں۔ اگر پانی میں ڈالیں تو
 کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔
 آٹک سے کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔

طرطریوں کی کھانسی سے باز کر کے کھانسی کا علاج کرنے کے لیے۔ یہ دوا سانس کی ٹیبلٹوں کی طرح ہے۔
 دوا دینی کے لیے گرم پانی میں ڈالیں اور اس میں ٹیبلٹوں کی طرح پھینکیں۔ اگر پانی میں ڈالیں تو
 کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔
 آٹک سے کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔

طرطریوں کی کھانسی سے باز کر کے کھانسی کا علاج کرنے کے لیے۔ یہ دوا سانس کی ٹیبلٹوں کی طرح ہے۔
 دوا دینی کے لیے گرم پانی میں ڈالیں اور اس میں ٹیبلٹوں کی طرح پھینکیں۔ اگر پانی میں ڈالیں تو
 کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔
 آٹک سے کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔ اگر کھانسی بخش کی طرح پھینکیں تو کھانسی بخش کی طرح پھینکیں۔

Pepper Parcel

Ingredients.

Capsicums 4
 Onion (finely cut) 1
 Bottle gourds (cut small) 2
 Tomatoes (chopped) 4
 Black olives (finely cut) 10
 Feta cheese (grated) 100 grams
 Basil leaves (chopped) 50
 Black pepper (crushed) 1/2 tsp
 Salt 1/2 tsp
 Olive oil as required

Method:

- Cut capsicums lengthwise into halves, de-seed
- Mix all ingredients except capsicums, oil and cheese in a bowl; stuff into capsicums.
- Place cheese on top of each, sprinkle olive oil; wrap capsicums in aluminum foil
- Place them on a baking tray, cook in a pre-heated oven at 180°C for 15 minutes, remove.



گاجر کے کپ کیکیس

ترکیب

میسے شدہ آٹا 1 کپ، ریفائنڈ آئل 1 کپ، گاجر (گریٹ) 1 کپ، سکر 1 کپ، ایگس 2، بیکنگ پاور 1/2 کپ، بیکنگ سوڈا 1/2 کپ، وینلا ایسنس 1/2 کپ، ماریشون گاجر 1 کپ۔

1 کپ آٹا، 1 کپ آئل، 1 کپ گاجر، 1 کپ سکر، 2 ایگس، 1/2 کپ بیکنگ پاور، 1/2 کپ بیکنگ سوڈا، 1/2 کپ وینلا ایسنس، 1 کپ ماریشون گاجر۔

1 کپ آٹا، 1 کپ آئل، 1 کپ گاجر، 1 کپ سکر، 2 ایگس، 1/2 کپ بیکنگ پاور، 1/2 کپ بیکنگ سوڈا، 1/2 کپ وینلا ایسنس، 1 کپ ماریشون گاجر۔

Carrot Cup Cakes

Ingredients*

Refined flour (bleed) 1 cup
Carrots (grated) 1 1/2 cups
Sugar 1 cup
Eggs 2
Cinnamon (powdered) 1/2 tsp
Baking powder 1/2 tsp
Baking soda 1/2 tsp
Oil 1/2 cup

Icing ingredients:

Cream cheese 250 grams
Carrot sugar 125 grams
Vanilla essence 1/2 tsp
Marishon carrots for garnishing

Method*

- Beat flour, sugar, eggs, oil, cinnamon, baking powder, baking soda and carrots together with an electric beater.
- Place paper cups on a muffin tray. Fill them with batter using a spoon.
- Bake in a pre-heated oven at 180°C for 15 minutes. remove.
- When icing ingredients thoroughly in a bowl, use spoon or piping bag to decorate cup cakes, garnish with carrots, serve.



بھرے کے گوشت کے کباب

ترکیب

پندرہ فیٹ کلوگرام کباب کر لیں، جس کا حصہ کباب بنائے گا اور کباب بنائے گا۔
(انٹیکریٹیکٹ میٹل کلوگرام کر لیں، کباب بنائے گا اور کباب بنائے گا۔ کباب بنائے گا۔
کباب۔ لی جینی کباب بنائے گا اور کباب بنائے گا۔

کباب بنائے گا
20 کلوگرام
سبزی
کباب بنائے گا
کباب بنائے گا

کباب بنائے گا
کباب بنائے گا
کباب بنائے گا
کباب بنائے گا
کباب بنائے گا

کباب بنائے گا (کباب بنائے گا)
کباب بنائے گا (کباب بنائے گا)
کباب بنائے گا (کباب بنائے گا)
کباب بنائے گا (کباب بنائے گا)
کباب بنائے گا (کباب بنائے گا)

Mutton Kebabs

Ingredients

Mutton (boneless)	250 grams
Bread (soaked in milk)	2 slices
Onions (finely cut)	½ cup
Fresh coriander	½ bunch
Green chillies (cut finely)	2
Cumin powder	1 tsp
Red chilli powder	½ tsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Green chutney, salad	as accompaniments

Method:

- Blend all ingredients in a blender
- Shape into small kebabs
- Heat oil in a frying pan, fry kebabs golden remove
- Serve with chutney and salad



مکی نے سید (جس کا نام ہے) سے کہا
 سید (جس کا نام ہے) نے کہا
 مکی نے کہا
 سید (جس کا نام ہے) نے کہا
 مکی نے کہا
 سید (جس کا نام ہے) نے کہا

250 گرم	میرے لیے
ایک	کھانا
ایک سال	میں (ایک سال کے لیے)
ایک سال کے لیے	میں (ایک سال کے لیے)
2 سال کے لیے	میں (2 سال کے لیے)
3 سال کے لیے	میں (3 سال کے لیے)
ایک سال کے لیے	میں (ایک سال کے لیے)

- Heat oil in a frying pan, fry garlic golden
- Add mushrooms and mince, fry till colour changes.
- Add soya sauce, red chilli paste, lemon juice, brown sugar and salt, mix.
- Add basil and spring onions, mix and remove from flame
- Soak cabbage leaves in cold water
- Put them dry, place chicken in centre, serve



کدائف

درجہ

۱۲۸

سوچیں کہ کیا آپ کو 25 گرامی کی ایک بڑی پانی پٹنی کی ضرورت ہے؟
 چھپکالی کر پٹنی چھپکالی کا کدائف، کدائف، کدائف کے ساتھ ساتھ کدائف
 سوچیں کہ کیا آپ کو 25 گرامی کی ایک بڑی پانی پٹنی کی ضرورت ہے؟
 گرم ہوا میں 180°C پر 20 منٹ تک پکا کر لیں، پٹنی کے ساتھ ساتھ
 سے لے کر کدائف کے کدائف کے ساتھ ساتھ کدائف کے ساتھ ساتھ

2 کپ

1/2 کپ

کدائف کے ساتھ ساتھ

2 کپ کدائف

کدائف کے ساتھ ساتھ

2 کپ کدائف

300 گرام

2 کپ

1/2 کپ

کدائف کے ساتھ ساتھ

کدائف

کدائف کے ساتھ ساتھ

Kadar

Ingredients

Vermicelli (fine)

300 grams

Sugar

2 cups

Butter (melted)

1/2 cup

Cottage cheese (grated)

2 cups

Lemon juice and

1/4

lemon zest

for garnishing

Pistachios (chopped)

Method:

- Break vermicelli into very small pieces
- Cook 1 cup water with sugar, lemon juice and lemon zest till sugar dissolves, keep aside
- Layer a cake mould with 1/2 melted butter, vermicelli, cheese, remaining vermicelli, pistachios, and remaining butter
- Bake in a pre-heated oven at 180°C for 20 minutes, remove
- Remove lemon zest from sugar syrup and pour over Kadar
- When absorbed serve



Kokab's
cuisine



تھائی تھنی میٹھی مچھلی

دربار

ایک پائونڈ کی مچھلی طیارہ مرقی لکھو، ایک چائے کا چمچی غصہ ڈال کر
لیس کرنا لکھو، چھ مچھلی کو گرم کر کے مچھلی کے تھوکے مچھلی کے آگے تھوکے
کھال میں کھال میں تھوکے میں سرگرمی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی
مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی
چائے کا چمچی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی
پکے سے تھوکے میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی
مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی میں مچھلی

1/2 kg
1/4 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup

سبزی
کٹی
تھنی میں مچھلی
کڑا لکھو پانی میں لکھو
لکھو میں
لکھو
لکھو
لکھو
لکھو
لکھو
لکھو

1/2 kg
1/4 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup
1/2 cup

Thai Sweet and Sour Fish

Ingredients

Fish fillet (cubed)	1/2 kg
White pepper powder	1/4 tsp
Onions (cubed)	3
Capsicum (cubed)	1
Bamboo shoots (cubed)	56 grams
Chicken stock	1/2 cup
Tomatoes (chopped)	2
Fresh red chillies (cut lengthwise)	2
Garlic (chopped)	3 cloves
White vinegar	1/4 cup
Sugar	2/3 tsp
Red chili powder	1 tsp
Coriander (made into a paste with water)	3 tsp
Fish sauce	2 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	for frying
Fresh coriander	for garnishing

Method

- Marinate fish with white pepper, salt and 1 tsp cornflour, keep aside
- Heat oil in a frying pan, fry fish golden, dish out.
- Mix vinegar, stock, fish sauce, sugar and both red chillies in a pot.
- Cook for 1 minute, add remaining cornflour; remove from flame when thick.
- Cook garlic, tomatoes, vegetables and stock for few minutes in a separate pot and add to prepared sauce
- Pour sauce over fish and garnish with fresh coriander, serve hot.



بائی گوشت

ایک کھانسی کی گرم کر کے پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
سرخ کھانسی کر کے پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر
پلا سہری لیں ہر چوب کے ہوتے تیار ہو کر

Baiti Gosht

Ingredients.

Chicken	6 pieces
Tomatoes (chopped)	2
Onions (chopped)	2
Green chillies (chopped)	4
Cardamoms	2
Black peppercorns	6
Cinnamon	1 inch piece
Garlic powder	½ tsp
Red chili powder	1 tsp
Hot spices powder	½ tsp
Tomatoes (sliced)	½ cup
Yogurt (whipped)	2 tbsp
Fresh coriander (chopped)	½ cup
Salt	1½ tsp
Oil	as required
Cabbage leaves, tomatoes and coriander	for garnishing

Method

- Heat oil in a pot, fry onions golden, add chopped tomatoes and green chillies
- Add cardamoms, black pepper and cinnamon, fry, add cumin, red chillies and hot spices powder
- Add chicken pieces, cook on high flame till colour changes, reduce flame and cook till dry
- Add tomatoes and salt, cook for a while
- Add yogurt and mix thoroughly, leave on dum.
- Garnish Baiti Gosht with cabbage leaves, tomatoes and fresh coriander, serve.

پیمائش	تعداد	پیمائش	تعداد
چکن	6 ٹکڑے	سیب	2 ٹکڑے
پیاز	2 ٹکڑے	ہری مرچ	4 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کڑاوا	2 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کدو	2 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کدو	2 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کدو	2 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کدو	2 ٹکڑے
کدو	2 ٹکڑے	کدو	2 ٹکڑے



TEMPTATION



اسٹرابیری جلی ڈیلائٹ

جلیڈ میں میٹلن، گلی اور میٹن لیز کر کے انوکھ کی ڈالیں، انکس اور میٹن لیز کی مدد سے جلیڈ، ڈال کر کم میں جلیڈ 100 سے 120 منٹ تک پکا کر ڈال لیجی، ٹاپنگ کو پانی میں گول کر 40 سے 50 منٹ تک پکا کر ڈال کر ڈال لیجی۔ جلیڈ میں جب کہ جلیڈ اور ٹاپنگ ڈال کر اسکا ٹیڈ اور 5 سے 10 منٹ تک پکا کر ڈال لیجی۔ ٹاپنگ میں کہ کہ گلیڈ اور ٹاپنگ کے آس پاس میں جلیڈ میں سے نکالیں، جلیڈ میں سے 10 سے 15 منٹ تک پکا کر ڈال لیجی۔ جلیڈ میں سے 10 سے 15 منٹ تک پکا کر ڈال لیجی۔ جلیڈ میں سے 10 سے 15 منٹ تک پکا کر ڈال لیجی۔

ٹاپنگ

250 گرام
250 گرام
250 گرام
300 گرام

لیمو
لیمو
سٹرابیری
اسٹرابیری

250 گرام
4 چمچے
25 گرام
1/2 چمچے
ایک پال

جلیڈ
جلیڈ
جلیڈ
جلیڈ
جلیڈ

Strawberry Jelly Delight

Ingredients:

Pink sweet biscuits	250 grams
Sugar	4 tsp
Butter	75 grams
Gelatin powder	1 1/2 tsp
Color sugar	1 cup
Cream cheese	250 grams
Fresh cream	250 grams
Strawberry jelly crystals	300 grams
Strawberries	300 grams

Method:

- Blend biscuits, sugar and butter together in a blender; remove in a Pyrex dish, press firmly with a spatula.
- Bake in a pre-heated oven at 200°C for 10 minutes, remove.
- Mix gelatin with water, heat in a microwave for 40 seconds; remove and allow to cool.
- Whip cream cheese, add sugar and gelatin, whip again; keep in freezer for 5 minutes.
- Whip cream in a bowl, add to cream cheese.
- Layer biscuit base with it and leave overnight in the refrigerator.
- Layer with strawberries.
- Cook jelly in 2 cups water; allow to cool, spread over strawberries; refrigerate.



لہذا سب سے پہلی چیز یہ ہے کہ ہم اپنے دل سے اللہ کو یاد رکھیں۔
 اللہ کی تعریف کرتے ہوئے اور اس کی حمد کرتے ہوئے۔
 اللہ کی تعریف کرتے ہوئے اور اس کی حمد کرتے ہوئے۔

۱۲۱) در مورد این موضوع نظر خود را بنویسید.

میر کی کڑواہی اس کی سب سے بڑی قوت ہے۔

مجلس شورای ملی - تهران - ۱۳۰۲

تقریباً مل: میرا خیال ہے کہ مظلوموں کا ہر پیرہ ضروری ہے۔

۱۰۱۔ اسی کے اقصیٰ کے کھانوں کی کیا بات ہے۔

۱۔ اس نندہ حال کی ہی لطافت ہے جو چشموں، لہجہ و طبع
کے لیے بہترین ہے۔ میرا منہ فی کلمات کہہ لوں نہیں سکتا۔

میں نے کہا: "میں نے یہ سب سنا ہے، لیکن میں نے یہ نہیں سنا ہے کہ آپ نے اسے کیا کیا ہے۔"

۱. یہ عائدہ جس صورت میں درج ہے اس کے تحت

[illegible]

میں نے ان کے ساتھ رہا، مگر ان کے دل میں تو میری ہی تصویر تھی۔ ان کے دل میں تو میری ہی تصویر تھی۔ ان کے دل میں تو میری ہی تصویر تھی۔

۱۹۷۸ء کو پیدا ہوئے۔ اُن کی کل عمر ۱۱ سال ہے۔ وہ اپنی والدہ کی ہمدردی اور محبت کی وجہ سے ایک ایسے گھر میں پیدا ہوئے جہاں ہر شخص کی زندگی میں محبت کا رنگ تھا۔ ان کی والدہ کی ہمدردی اور محبت کی وجہ سے ان کی زندگی میں ہر لمحہ محبت کا رنگ تھا۔ ان کی والدہ کی ہمدردی اور محبت کی وجہ سے ان کی زندگی میں ہر لمحہ محبت کا رنگ تھا۔

وہ نے کل کو اس چھوٹے سرائے میں آکر بیٹھ کر سوچا کہ وہ آج کے دن کیسے گزارے گا۔



۱۱۵۰: افسوس کہ وہ بچہ نہ ہو جس کی محکمہ خراجہ انجمن کے ساتھ مل کر لیا جاسکے۔

تعلیمی ایکہ دھری جسم کی (۱) نصب و اخراجی (۲) لٹ "صحیح کی تعلیمی" (۳)

ہذا دینی کارناموں کی بابت دیکھا جائے تو ان سے ایک بڑی بات نکلی جاتی ہے کہ یہ ساری باتیں
میں نے یہ تمام حکمتوں کو قبول کر لیا ہے کہ میری زندگی میں جو کچھ ہے کہ مجھے کسی علیحدہ
خدا کی بات ہے کہ میں نے اس کے ساتھ کہا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے
وہی غیب میں اس کی بات ہے کہ میں نے اس کے ساتھ کہا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے
مجھے یہ بتایا کہ میں نے اس کے ساتھ کہا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے
وہ ایک بات ہے کہ میں نے اس کے ساتھ کہا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے
کہانے سے مجھ کو کہہ دیا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے
میں نے اس کے ساتھ کہا کہ اگر وہ خدا ہے تو وہ مجھے دیکھ سکتا ہے کہ میں نے

۱۷۸۰ء کے سالوں کے چارٹر کے برعکس ۱۸۰۰ء کے چارٹر میں یہ ۱۵۰۰ سے بڑھ کر
 لاکھوں کے سالوں کے چارٹر کے برعکس ۱۸۰۰ء کے چارٹر میں یہ ۱۵۰۰ سے بڑھ کر
 لاکھوں کے سالوں کے چارٹر کے برعکس ۱۸۰۰ء کے چارٹر میں یہ ۱۵۰۰ سے بڑھ کر
 لاکھوں کے سالوں کے چارٹر کے برعکس ۱۸۰۰ء کے چارٹر میں یہ ۱۵۰۰ سے بڑھ کر





ٹوٹکے



رشتہ داروں کے لیے

اگر کسی صبح سے چال کھتہ ہو جائے تو اس میں کھانا نہ دیا جائے اور نہ ہی کچھ دوا دی جائے۔ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



پانی کے لیے

پانی کے لیے اس پر تھوڑا سا سرکہ ملا کر دیا جائے گا تو اس کے پانی میں سے ہمارے بچے کو پانی پینا پڑے گا۔



بچوں کے لیے

اگر بچہ کو کھانا نہ دیا جائے تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



موت کے لیے

موت کے لیے اس پر تھوڑا سا سرکہ ملا کر دیا جائے گا تو اس کے پانی میں سے ہمارے بچے کو پانی پینا پڑے گا۔



بچوں کے لیے

اگر بچہ کو کھانا نہ دیا جائے تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



بچوں کے لیے

اگر بچہ کو کھانا نہ دیا جائے تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



بچوں کے لیے

اگر بچہ کو کھانا نہ دیا جائے تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



بچوں کے لیے

اگر بچہ کو کھانا نہ دیا جائے تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔ یہی وجہ ہے کہ اگر کوئی ایسا کرے گا تو اس کے گھل کر پھانسی دی جائے گی۔



Ribbed gourd
Turni

ٹرنی

Sunflower seeds

Song mukhi kay botj

سونگ مکی کے بوج



Custard apple
Shareefa

شریفہ

Dill

Soya

سویا



Celery
Khamani

خوامانی

Colocasia

Arvi

اروی



Mad apples
Cheeku

چیکو

Jack-fruit

Kanthai

کنٹھائی



MASALA

TV FOOD MAG



اداسکی کیلئے :

1. ایک اندازہ لگایا گیا ہے کہ

2. ایک اندازہ

3. پیمانہ

عام آدمی کے لئے

10/11 میں اس امر پر بات کی گئی ہے کہ

10/11 میں اس امر پر بات کی گئی ہے کہ

10/11 میں اس امر پر بات کی گئی ہے کہ

10/11 میں اس امر پر بات کی گئی ہے کہ

میں نے لکھا ہے

”مصالحتی وی فوڈ میگ“

کے بارے میں پتہ چلا دیا گیا ہے

خوشخبری

شمارہ پچیس کے بارے میں

میں نے لکھا ہے

اپنے صرف 1200 روپے میں

میں نے لکھا ہے